

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1° SETTIMANA	<b><u>Pizza margherita sq</u></b> mozzarella Insalata mista <b><u>Pane Sg</u></b> Frutta fresca		<b><u>Gnocchi Sq al pesto</u></b> <b><u>Sg rosso</u></b> Fesa di tacchino* Finocchi <b><u>Pane Sg</u></b> Frutta fresca	Buffet di Carote e finocchi <b><u>Pasta al forno sq</u></b> Piselli <b><u>Pane Sg</u></b> <b><u>Crostatina sq</u></b>	
2° SETTIMANA	<b><u>Pasta Sg aglio olio e prezzemolo</u></b> Misto di formaggio Insalata mista <b><u>Pane Sg</u></b> Frutta fresca		Verdure in pinzimonio finocchi e carote <b><u>Polenta Sg e brasato*</u></b> <b><u>Pane Sg</u></b> Frutta fresca	Crema di zucca con <b><u>riso</u></b> <b><u>Merluzzo gratinato Sg</u></b> Spinaci <b><u>Pane Sg</u></b> Budino *	
3° SETTIMANA	<b><u>Pasta Sg e ceci*</u></b> ½ porz. Mozzarella Carote julienne <b><u>Pane Sg</u></b> <b><u>Pane Sg</u></b> <b><u>e marmellata Sg</u></b>		<b><u>Passato di veurdura con riso</u></b> Cosce di pollo <b><u>Patate in insalata</u></b> <b><u>Pane Sg</u></b> Frutta fresca	Buffet di legumi* Cavolo cappuccio <b><u>Pizza margherita Sg</u></b> <b><u>Pane Sg</u></b> Frutta fresca	
4° SETTIMANA	Finocchi in pinzimonio <b><u>Ravioli di magro sq all'olio</u></b> <b><u>Bistecca ferri</u></b> <b><u>Pane Sg</u></b> Frutta fresca		<b><u>Lasagna alla bolognese Sg</u></b> ½ porz. Mozzarella Insalata mista <b><u>Pane Sg</u></b> Yogurt	<b><u>Focaccia farcita sq</u></b> Broccoli al forno <b><u>Pane Sg</u></b> Frutta fresca	

NOTE: utilizzo di olio extra vergine d'oliva e di sale iodato ;

Le grammature sono in linea con i documenti ATS Milano ; frutta di stagione a rotazione è di almeno 4 tipi diversi e la stessa viene spostata come spuntino di metà mattina;

\* no glutine additivi, coadiuvanti ,addensanti ) **Privo di glutine : Sg**

Piatto Cristiana